

TAMASAKI

WEST



Generate Collection

L7: Entry 11 of 249

File: JPAB

Aug 18, 1998

PUB-NO: JP410215759A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 10215759 A
TITLE: CAKE OF FRIED CHICKEN STYLE

PUBN-DATE: August 18, 1998

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TAMASAKI, MITSUE

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TAMASAKI MITSUE

APPL-NO: JP09068840

APPL-DATE: February 3, 1997

INT-CL (IPC): A21 D 13/00; A21 D 13/08; A21 D 15/00

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a cake of a fried chicken style which is similar to a fried chicken in its flavor, taste and shape and tastes good by forming both of a bone and a meat from an imitation so as to eat all of them.

SOLUTION: An imitation bone 1 is composed of hard biscuits and an imitation meat 3 is composed of breads or cakes to be fixed to the imitation bone. In addition, ^echocolate, cream, jam or the like is applied as a cake material on the surface of the imitation meat 3 and a spice of a chicken type is included in the cake of a fried chicken type to be more similar to a real one and to avoid anything from being left after eating.

COPYRIGHT: (C)1998, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-215759

(43) 公開日 平成10年(1998) 8月18日

(51) Int.Cl.⁴

識別記号

F I

A 2 1 D 13/00

A 2 1 D 13/00

13/08

13/08

15/00

15/00

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願平9-68840

(22) 出願日 平成 9 年 (1997) 2 月 3 日

(71) 出願人 000163165

玉崎 三衛

三重県鈴鹿市白子本町19-27

(72) 発明者 玉崎 三衛

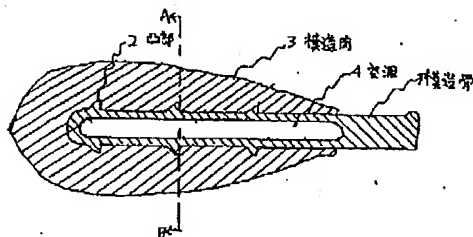
三重県鈴鹿市白子本町19-27

(54) 【発明の名称】 フライドチキン風洋菓子

(57) 【要約】

【課題】 フライドチキン風の洋菓子を作るには全部食べられるように骨も肉も模造品で形成しなければならず、香りや味も形状も似たものにせねばならず、美味しく食べられ、安価にせねばならない。

【解決の手段】 硬質のビスケット類で模造骨を形成し、パン類、或はカステラ類で模造肉を形成して模造骨に固定し、さらに模造肉の表面に洋菓子素材としてチョコレート、クリーム、ジャス類を塗布し、このフライドチキン風の洋菓子にチキン風のスパイスを含ませてより一層の本物に近ければ良い、食べた後に何にも残らないようにする。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 食べられる素材で内部が空洞の細長形状に形成した模造骨で、前記模造骨の持手の部分を残して円錐状にパン類を設けて、さらに、パン類の外側全体を洋菓子素材で覆ったフライドチキン風洋菓子。

【請求項2】 食べられる素材で形成され固形で細長形状に形成した模造骨で前記模造骨の持手の部分を残して円錐状にパン類を設けて、さらに、パン類の外側を部分的に洋菓子素材で覆ったフライドチキン風洋菓子。

【発明の詳細な説明】

【0001】【発明に属する技術分野】この発明はフライドチキン風の洋菓子に関する。

【0002】【従来の技術】従来のフライドチキンはニワトリの肉を骨付で揚げたもので、このような形態の洋菓子はなかった。

【0003】【発明が解決しようとする課題】従来のものは一般の食事用として出来たものであったが、このものは洋菓子として作ったもので子供の間食用として骨を模造骨で肉もパン類の模造肉で形成し、表面をチョコレート類で覆ったものである

【0004】【発明が解決しようとする手段】骨となる模造骨は硬質のビスケット類で、肉となる模造肉は軟質のパン類か、カステラか、小麦粉を卵等で練った蒸しもので全部が食べられる物で形成する。

【0005】【発明の実施の形態】外見上は本物と殆ど

変わらず、味は洋菓子で出来ているので大人も子供も美味しく骨まで食べられ、後に何にも残らない。

【0006】【実施例】以下本発明についての説明する。模造骨①は硬質のビスケット類でカルシウムを含んだ素材で形成し、内部は空洞④で、或は固形に形成し、これの外周の数個所に凸部②を設け、これの外周に軟質のパン類、又はカステラ類が鳥肉の模造品として持手の部分を残して鳥の太モモのように付根の部分は太く円錐状で細長形状に形成し模造骨①に固定している、又小麦粉をたまごで練り蒸したものを模造肉の代にしても良い。これら模造肉の表面にチョコレート、クリーム、ジャム等の洋菓子素材を塗布する、模造肉③内にスパイスを含ませて一層チキンに近付けばさらに効果は大きい。

【0007】【発明の効果】このようにフライドチキンを洋菓子にしたものはなかったので子供や若者に食べやすく、手が汚れない、全部食べられる。

【図面の簡単な説明】

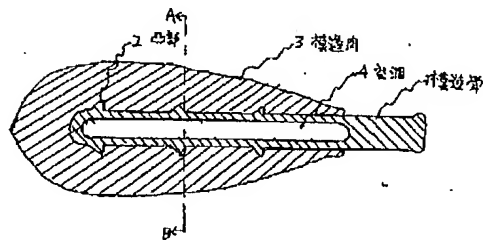
【図1】本発明の全体断面図

【図2】本発明のA-B斜視断面

【符号の説明】

- 1 模造骨
- 2 凸部
- 3 模造肉
- 4 空洞

【1図】



【2図】

